(5) Int Cl. 62日本分類 30 C 42 A 61 j 30 C 01

日本国特許庁

印特 許 出 願 公 告 昭45 - 38348

⑩特 許 報 公

44公告 昭和45年(1970)12月4日

発明の数 1

(全3頁)

1

國脂溶性ビタミン類の安定な粉末又は粒状化法

21)特 昭43-17130

昭43(1968)3月16日 23出

⑫発 明 桜井芳人 者

東京都新宿区矢来町79

同 藤巻正生

東京都杉並区大宮前5の246

同。 渡辺泰男

百 大谷否古磨

埼玉県北足立群大和町諏訪原団地

1020305

同 田村秀雄

入 理研ピタミン油株式会社 ①出

東京都千代田区西神田3の8の

10

者 永持孝之進 代表

代 理 人 弁理士 谷山輝雄 外3名

図面の簡単な説明

図面は本発明を示す説明図である。

発明の詳細な説明

本発明は脂溶性ビタミン類の安定な粉末状又は 25 つた。 粒状物質の製造法、更に詳しくは、脂溶性ピタミ ン類の粉末化又は粒状化にあたり粉末化又は粒状 化に還元糖類とアミノ酸類を共存せしめ、加熱乾 燥することにより乾燥工程での脂溶性ピタミン類 の損失なしに安定な粉末状又は粒状物質を得んと 30 る。これに対し各種合成抗酸化剤、天燃坑酸化剤 するものである。

先に本出願人は特公昭34-8349号脂溶性 ビタミン類の粉末及び粒状物質の製法を得ている。 当願においてナトリウムカゼネートとポリピニー ルアルコール及びナトリウムカーポキシメチルセ 35 類の粉末又は粒状物質の安定化は還元糖類とアミ ルローズ、脂溶性ビタミン類、界面活性剤で構成 される乳化液に糖類を混合し、後乾燥せしめ、脂 密性ピタミン類の粉末及び粒状の製造法を得てい

る。当顧において使用する糖願としてデキストリ ン・乳糖・マルトース・デンプン等を使用してい るが、乾燥して得られた粉末又は粒状物は貯蔵中 の安定性は非常に高い。しかし乾燥工程での熱に 5 よる脂溶性ビタミン類の損失はまぬがれなかつた。 本発明者等は更に研究の結果、カゼインのアル カリ塩類及び上記糖類の他にグリコース、キシロ ースとアミン酸類を添加せしめておくと乾燥粉末 化・粒状化工程で脂溶性ピタミン類の力価の損失 東京都板橋区向原3の7の231 10 なしに粉末又は粒状物が得られ、かつ得られた脂

溶性ピタミン類粉末は粒状物の安定性を向上させ ることが明らかになつた。即ち、これら基材で構 成される乳化液状物を粉末化するためには乾燥工 程を経る必要があるが、この乾燥工程で乳化液状 東京都中野区沼袋3の11の18 15 物は加熱を受けるため、糖とアミノ酸類はアミノ カルボニル反応を起こし、褐変化現象が起こつてい るとみられる。

> この褐変生成物を生ずる程度の加熱を与えるな らば、乾燥方法としてはスプレードライニング、 - 20 ドラム乾燥法、真空乾燥法等通常の乾燥法で可能

このように糖類・アミノ酸類を基材の一つに配 合したものは加熱乾燥処置を経る段階での脂溶性 ピタミン類の安定化に寄与することが明らかにな

一般に脂溶性ピタミン類としてピタミンAアル コール、ピタミンA脂肪酸エステル、ピタミンE 脂肪酸エステルは油状性であり、脂溶性ビタミン 類が酸化に対して不安定なことは周知の如くであ の使用や被覆剤を用いて空気による酸化を防止す る方法等が行われているが、充分とはいえない。

本発明は特公昭34-8349号の方法におい て前述したように粉末化工程での脂溶性ピタミン ノ酸類の共存する条件のもとに得られるその知見 から、還元糖類とアミノ酸類の存在下に加熱乾燥 することによつて所期の目的を達したものである。

2

3

本発明においてカゼインのアルカリ塩類を使用 する目的は脂溶性ビタミン類を含有する油の微細 粒子の保持のためである。ポリビニールアルコー ルは粉末又は粒子の被膜の目的で使用される。

脂溶性ビタミン類及び界面活性剤を適量加えた 5 後、ホモゲナイザーにより機械的に微細粒子に分 散細分する。得られた乳状液に乾燥粉末の吸湿防 止と大気中の酸素に対して不浸透性を与えるため に乳糖、デキストリン、マルトース、デンプン等 の外にグルコース、キシロース、とアミノ酸とし 10 てグリシン、ロイシン、チロシン、メチオニン等 を加えるホモゲナイザーにより完全に乳化する。 かくして得た乳化液を加熱乾燥するに当たり乾燥 方法に最適な粘度に調整した後乾燥する。

スプレードライヤーにかける場合は、通常スプ 15 レードライヤーの乾燥室中はこの工程で酸化からの影響を防ぐため、N2 ガス、CO2ガスなど不活性ガスの加熱された気流で満たされ、スプレー物質が酸化破壊の影響を受けないように乾燥するのが望ましい。しかるに本発明に於いてはこれら不 20 活性ガス中での操作は不用であり空気を利用した 熱風で乾燥しても酸化による影響はないことが明らかになつた。

乾燥物質は直ちに無水溶剤で粉末表面にある余分の油を洗浄除去し、室温で真空乾燥機中で洗浄 25溶剤を除去する。乳化液を薄膜とするドラム乾燥や平皿上での加温乾燥又は加温真空乾燥でも同様、な目的を達する。

しかしこの乾燥温度条件は粉末の力価に大きく 影響する。乳化液はスプレードライヤー内で粒子 30 状になり粒子中の水が蒸発するとき、粒子の温度 は100℃近くになるように熱風温は100℃以 上、窒ましくは140~200℃である。そして 排風温は60~80℃になつている事から粉末と なつて落下する間に温度差200~80℃、又は 35 140~60℃の範囲の熱による変性をうけてい ることになる。

次に本発明を具体的ならしめるために実施例を 掲げる。

実施例

特公昭34-8349号公報に記載の方法に従い実施したが、その際の基本配合として使用した 基材配合比は第1表の如くである。 4

第 1 表

	水	1	4	0	cc
	カゼイン(ナトリウム塩)			7	д
	ポリビニールアルコール	(水 溶解		0.5 0 cc	_
	N a ーカーポキシメ チルセル ローズ			1	9
)	ピタミンAパルミテート又は ピタミンEアセテート或はピ タミンD ₂	}		8	g
	ヂエタノールアミン			0.5	g
	デキストリン		5	0	д
	乳糖		7	0	д
5	レシチン飽和アルコール			5	cc

上記配合のものに第2表の如く糖類、アミノ酸 又はそれらの混合物を添加して第3表に示す噴霧 乾燥条件で乾燥した。

	第	2 表		
	実施例 1	実施例 2	実施例 3	実施例 4
マルトース	5 0 g	5 0 <i>9</i>		
グルコース	, 	_	8 <i>9</i>	_
グリシン	_	4 9	4 9	8 <i>9</i>
	第	3 表	<u> </u>	

		熱風温(C)	内温(C)	排風溫 (c)	流 量 ℓ/hr
実施を	j 1	145~180	78~84	66~68	6. 5
"	2	150~200	80~98	70~88	6.4
"	3	160~180	82~85	67~68	5.8
"	4	164~172	84~92	72~77	6. 0

その結果上記のスプレー乾燥後のビタミン類の 残存率は第4表の通りであつた。

第 4 表

	ピタミンA	ピタミンE	ヒタミンロ
40 実施例 1	90%	8 6	9 5
" 2	99%	9 9	100
" 3	100%	9 9	100
" 4	90%	8 7	9 5

45 尚安定度試験条件(40℃、RH 80%)で行

5

つた時のビタミンAの経日的な残存率については とれを図面に示した。

これより脂溶性ピタミン類は糖類とアミノ酸類 によつてスプレードライ等の加熱工程において安 定であることが判る。

びアミノ酸類を混合し、これを加熱乾燥すると同 ることを特徴とする脂溶性ピタミン類の粉末及び

特許請求の範囲

1 脂溶性ビタミン類を含む乳化液に還元糖類及

時に該糖類とアミノ酸類の反応生成物を生ぜしめ 粒状物質の製造法。

